

Préparation pour pain spécial

Spelta d'Or

Sans sel*

Sac de 10 kg

Réf. 11419.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Spelta d'Or sans sel*	1 000 g
Eau	620 g
Levure	25 g
Sel	17,5 g



1. Pétrissage (pétrin à spirale) : 5 min en 1^{ère} vitesse, puis 5 à 8 min en 2^{ème} vitesse.
2. Température de la pâte : 25°C.
3. Pointage : 20 min.
4. Pâtons : 650 g.
5. Apprêt : 35 à 45 min.
6. Cuisson : 40 min à 240°C four tombant à 200°C.

c'est prêt !

*sans sel ajouté



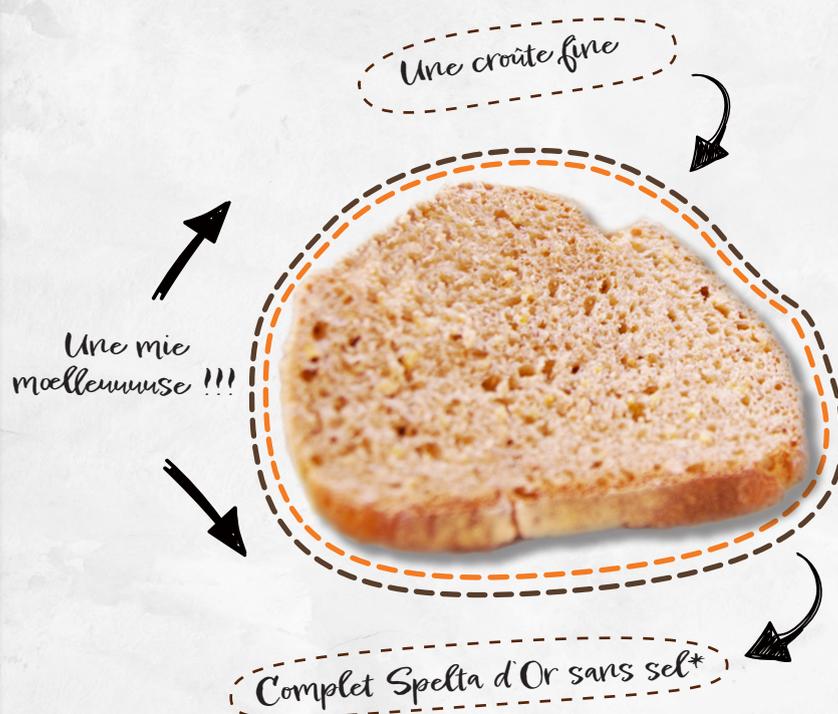
www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Zoom sur

Le Spelta d'Or, un pain à l'épeautre savoureux : une croûte fine et légère ainsi qu'une mie dense et souple à la fois. Il est à réaliser et à déguster sous forme de baguette ou de bâtard selon les envies.



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V012024